

## Tomates séchées sucrées



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 180 mn

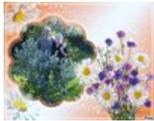
### Ingrédients

- quelques tomates fraîches
- sucre
- herbes aromatiques
- 1 gousse d'ail émincée
- huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez les tomates en deux ou en quatre morceaux.
- 2 Disposez-les sur une plaque à four préalablement recouverte d'un papier sulfurisé.
- 3 Versez sur les tomates, un peu de sucre, d'herbes aromatiques, d'ail et d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4 Enfournez à 150°C pour trois ou quatre heures de cuisson en les retournant une ou deux fois. Faites cuire four entrouvert.

Proposé par



**Annick**

*Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?*

*La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.*

*Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !*

*A bientôt.*

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

